

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE M



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Roter Apfel
Weißer Pfirsich
Kandierte Früchte
Brioche
Kalkstein

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (95%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (5%)
2002 bis 2017
Weinberge in Villers-
Marmery
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Reinzuchthefer
teilweise durchgeführt
Edelstahltank
100% Reservewein von
2002 bis 2017
48 Monate
5 Gramm / Liter
Oktober 2023
2.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen	94/100
Parker Wine Advocate	93/100
Bettane & Desseauve	16/20
Jeb Dunnock	93/100

Die Cuvée M von Champagne Margaine ist ein besonderer Champagner, der durch Frische, aber auch Reife und Tiefgründigkeit glänzt. Dies erhält er durch den Ausbau der Grundweine in einer Solera, mit den ältesten Weinen aus dem Spitzenjahrgang 2002 und den jüngsten aus dem Jahr 2015. Das bedeutet, dass seit 2002 jedes Jahr aus den Edelstahltanks etwas Wein entnommen wird, um den neuesten "M" zu kreieren. Das, was dann fehlt, wird mit Wein aus dem aktuellsten Jahrgang aufgefüllt.

Cuvée "M" ist wunderbar würzig, rauchig, komplex und trotzdem enorm lebendig. Er bereitet als anspruchsvoller Aperitif große Freude und überzeugt aber auch als Essensbegleiter.